Cocktail ricetta, Awamore Sling con awamori mizu di Ryukyu 1429 VIDEO

screenshot-20210801-070515-video-player-8c7566b0

Hai mai sentito parlare dell'**awamori**? Si tratta di un distillato giapponese prodotto sull'isola di Okinawa che più invecchia e più diventa buono. In Italia lo sta facendo conoscere **Francesca Gentile**, titolare del **Funi 1898** di Montecatini, brand ambassador della distilleria **Ryukyu 1429**.
awamori

L'awamori è uno spirito di riso da non confondere con lo sh?ch? per due ragioni: in primis, nel sh?ch? si usano riso e grano giapponese, nell'awamori riso thailandese (eredità di chi portò gli alambicchi). Inoltre, questo distillato in Italia ancora sconosciuto ai più si fa con il k?ji nero di Okinawa, che agisce come agente principale per attivare la fermentazione, mentre per lo sh?ch? si usa un k?ji bianco. Insomma, l'awamori contiene solo tre ingredienti: acqua, riso thai e muffa koji nera. L'acqua viene mescolata con il riso e il koji. Dopo essere stata lasciata riposare per 2-4 giorni, viene distillato solo una volta in alai di pentole d'acciaio. L'invecchiamento avviene in vasi di argilla chiamati ??*kame*??.

Detto questo, in questo video **Tiziano Zanobini**, bartender del Funi 1898 di Montecatini Terme, mostra ai lettori di Mixer Planet come si prepara l'Awamore Sling a base di awamori mizu di Ryukyu 1429.